




Voor


Knolselderij   **15,50**
In de oven gepofte knolselderij met munsterkaas, peer en een vinaigrette met noten.
Wijnsuggestie: Viognier Domaine Les Salices Frankrijk **5,50**

Steak tartaar 'kissed by Air'   **15,50**
Handgesneden tartaar van dry-aged Hollands rund met tuinkruiden, zachtgekookt Hoeve-ei en een mayonaise van Justa kaas.
Wijnsuggestie: Belleruche M. Rosé Chapoutier Frankrijk **6,00**


Hoofd

Pata negra  **29,00**
Gestoofde koontjes van het Pata negra varken met gepofte Hollandse uien, gebrande amandel en een jus met Madeira. De naam Pata negra is genoemd naar de zwarte poten van het varken.
Wijnsuggestie: Valpolicella Ripasso Lenotti Italië **7,00**

Vialone Nano    **21,00**
Risotto gemaakt van Vialone Nano rijst, rode bieten, krenten, noten en crème fraîche.
Vialone Nano rijst is een rondere rijst waarvan de korrels een beetje lijken op parels. Vergeleken met de Carnaroli rijst scheidt dit type meer zetmeel af tijdens de bereiding waardoor je een wat romigere risotto krijgt en de rijst toch stevig blijft.
Wijnsuggestie: Chardonnay Reserva Chiloé Chili **6,80**

Kabeljauw  **31,00**
Gepekeld en gegaarde kabeljauw rugfilet met Pommes Praque, limoensap en verse dille.
Wijnsuggestie: Sauvignon Blanc Wild Rock Nieuw Zeeland **6,00**

Toe(gift)

Bananenbrood  **9,50**
Bananenbrood met toffee gemaakt van gecondenseerde melk, crème patisserie met banaan, gebrande pinda's en meringue.
Wijnsuggestie: Fusta Nova, Moscatel, Spanje **6,50**

Carrot cake **9,50**
Carrot cake met Clementine (mandarijn) en ganache van witte chocolade.
Wijnsuggestie: Château Grand-Jauga, Sauternes, Frankrijk **7,50**

3-gangendiner

Ons 3-gangendiner is vanaf twee personen te bestellen.

per twee personen **95,00**

De gerechten van het 3-gangendiner zijn ook los te bestellen en worden per twee personen bereidt.

Mondvermaak

25,00

Een assortiment van kleine voorgerechten om te delen.

Wijnsuggestie: Taittinger Brut Réserve Frankrijk

per glas **12,50**

Cote de boeuf aan tafel uitgeserveerd

75,00

Aan tafel uitgeserveerd côte de boeuf met 'triple cooked friet', bijpassend groentengarnituur en bearnaisesaus of jus met zilveruien.

Voor velen het allermooiste stuk van het rund: de côte de boeuf. In feite de ribeye met omliggende kappen, tussenliggend vet, en de rib.

Een côte de boeuf is een dwarsdoorsnede van verschillende spieren, en dus een verscheidenheid aan structuren en texturen op tafel die een gevarieerd gezelschap kan bekoren. De côte de boeuf is bijzonder vol van smaak.

Wijnsuggestie: Cabernet Sauvignon Mister Wisdom Amerika

per glas **6,40**

Grand dessert

17,00

Een keur aan kleine zoetigheden om alle texturen van het hoofdgerecht tot rust te brengen.

Wijnsuggestie: proeverij van 3 dessertwijnen

per persoon **7,50**

Wijnarrangement

Voor de liefhebber hebben we passende wijnen bij de gerechten.

Deze kunt u per glas of als arrangement bestellen.

per arrangement **22,50**

Dranken uitgelicht

Hooghoudt Kwast

4,50

Warme citroenlimonade met een scheutje honing.

Traditioneel wordt kwast in de herfst of winter als huismiddeltje gedronken bij verkoudheid. Kwast heeft echter geen speciaal genezende werking. De drank bevat wel veel vitamine C, dat ook in veel verse groenten en vruchten aanwezig is.

Bij koud weer geeft kwast een warm gevoel.




Maallust Veldwachter Bock 6,7%

5,50

De Veldwachter is een bockbier zoals het vroeger werd gebrouwen. Het bier is niet te zoet en heeft een volle, krachtige smaak.

U proeft karamel en gebrande mout. De Veldwachter is een stevige bock: precies zoals een echte bock hoort te smaken.

Meer weten over allergenen in onze gerechten? Wij informeren u graag.

 Hof van Saksen bewust  Vegetarisch gerecht  Kunnen wij glutenvrij voor u maken